Azərbaycan Aqrar Elmi 5 2018 *Аграрная Наука Азербайджана*

UOT 663.951.542.663.951

MEYVƏ-GILƏMEYVƏ ŞƏRABLARININ TƏSNIFATI

T.M.MUSAYEV, C.Ə.AĞAKİŞİYEV
AKTN Üzümçülük və Şərabçılıq Elmi Tədqiqat İnstitutu

Məqalə meyvə-giləmeyvə və tündləşdirilmiş şərabların təsnifatına həsr olunmuşdur. Bu sahədə geniş tədqiqat işləri aparılmış,müxtəlif üsullarla şirənin və şərabların keyfiyyəti, kimyəvi tərkibi və onun nəticələri ətraflı təhlil edilmişdir.

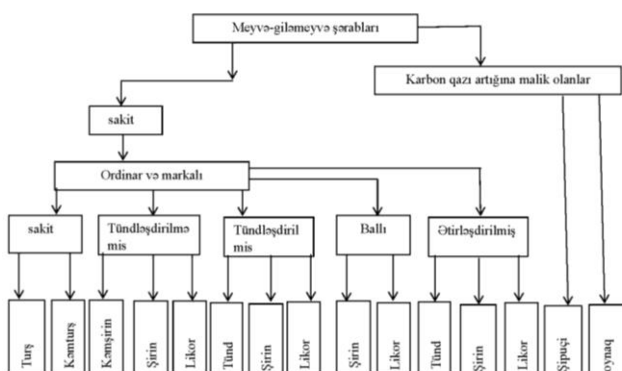
Açar sözlər. *Şirə, əzinti, şərab materialı, şərab, ekstrakt, qıcqırma, qurğu,kupaj.*

Bütün meyvə-giləmeyvə şərabları sort və kupaj şərablarına bölünür. Sort şərabları müəyyən növ meyvə yaxud giləmeyvənin (məsələn, almanın Aport, yaxud Antonovka sortu) bir sortundan, həmçinin bir növ meyvə və giləmeyvənin bir neçə sortundan emal olunur. Digər meyvə, yaxud giləmeyvələrin 20%-dən çox olmayan şirəsinin qarışdırılmasına icazə verilir. Lakin bu halda alınan şərab hər marka üçün müəyyən olunmuş tələblərə uyğun orqanoleptik xüsusiyyətlərini saxlamalıdır. Çox hallarda meyvə, yaxud giləmeyvə növünün pomoloji sortlar qarışığından istifadə olunur.

Kupaj şərabları müxtəlif meyvə və giləmeyvə növlərinin şirələri qarışığından emal olunur, şirələrin lazım olan nisbətlərdə qarışdırılma mümkünlüyü hər meyvə yaxud giləmeyvələrin dad keyfiyyətini əks etdirməyə və lazım gəldikdə onların çatışmazlığını örtməyə imkan verir.

Kupaj şərabları hazırlandıqda meyvə-giləmeyvə ekstraktlarından da istifadə etməyə icazə verilir. Lakin bu halda qıcqırdılmaya qoyulan şirənin ümumi turşuluğu 25%-dən çox götürülməməlidir.

Texnologiyadan asılı olaraq meyvə-giləmeyvə şərabları sakit- karbon qazı artığına malik olmayanlar; oynaq və qazlaşdırılmış-karbon qazı artığına malik olanlar kimi qruplaşdırılır (şəkil 1).



Şəkil 1. Meyvə-giləmeyvə şərablarının təsnifatı

Sakit şərablar daha çox olması ilə nəzərə çarpır və onlar da öz növbəsində ordinar və markalı şərablara bölünür.

Ordinar şərablar yetişdirilmədən, markalılar isə müəyyən yetişdirilmədən sonra realizə olunur. Markalı şərablar ciddi müəyyən olunmuş, daha keyfiyyətli meyvə və giləmeyvə sortlarından emal olunmaqla, həmin şərabçılıq rayonunda stabil keyfiyyəti ilə fərqlənir. Hər şərab markasının yetişdirilmə müddəti texnoloji təlimatla müəyyən olunur.

Xammalın növündən və reseptur nisbətindən, texnologiyanın xüsusiyyətindən və hazır məhsulun kondisiyasından asılı olaraq bütün meyvə-giləmeyvə şərabları 8 qrupa bölünür (cədvəl 1).

- Turş (ağ, çəhrayı, qırmızı),
- Kəmturş (ağ)
- Kəmşirin (ağ, çəhrayı və qırmızı);
- Şirin (ağ, çəhrayı və qırmızı);
- Desert (ağ, çəhrayı, qırmızı);
- Xüsusi texnologiya ilə (ağ, çəhrayı, qırmızı);
- Oynaq (ağ, çəhrayı);
- Qazlaşdırılmış (ağ, çəhrayı);
- Karbon qazı artıqlığına malik olan şərablar arasında daha böyük əhəmiy yət kəsb edən oynaq sidr və qazlaşdırılmış sidrdir.

Sidr şərab materialı mədəni payızlıq-qışlıq alma sortlarından alınan şirənin qıcqırdılmasından hazırlanır. Alma şirəsinin şəkərliyini 10%-ə qədər şəkər əlavə etməklə kondisiyaya çatdırmaq olar. Turşuluğun çatışmazlığını şirəyə 20%-ə qədər yabanı alma şirəsi əlavə etməklə tənzimləyirlər.

Oynaq şərablar, şəkərləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə şirəsinin qıcqırdırılması və sonrakı ikinci qıcqırma prosesində karbon qazı ilə doydurulmasından alınan şərablara deyilir. Şəkərləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə şirələrinin qıcqırdılması və karbon qazı ilə sonrakı süni doydurulması yolu ilə hazırlanan şərablara – şipuçi deyilir. Sakit şərablar süfrə, tündləşdirilməmiş, tündləşdirilmiş, ballı, ətirləşdirilmiş və xüsusi texnologiya ilə hazırlanan olmaqla qruplaşdırılır.

Cədvəl 1. Meyvə-giləmeyvə şərablarının təsnifat qrupları üzrə kondisiyası

Şərabların qrupları	Spirt,h%	Şəkər, q/dm^3
Turş	10,0-12,0	3,0-ə qədər
Kəmturş	10,0-12,0	10,0-20,0
Kəmşirin	10,0-12,0	30,0-50,0
Şirin	13,0-14,0	140-150
Desert	16,0	100-150
Xüsusi texnologiya ilə	16,0-19,0	5,0-80,0
Oynaq	11,0-13,0	5,0-80,0
Qazlaşdırılmış	10,0-12,0	5,0-80,0

Süfrə şərabları turş, kəmturş, kəmşirin ola bilir. Turş şərablar şəkərləşdirilmiş şirənin tam qıcqırdılması yolu ilə hazırlanır. Kəmturş və kəmşirin şərablar turş şərab materialının şəkərləşdirilməsi yolu ilə alınır. Bu şərablar həm də əvvəlcədən şəkərləşdirilmiş şirənin yarımçıq qıcqırdılması ilə də alına bilər. Tündləşdirilməmiş şirin şərablar şəkərləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə şirələrinin təbii qıcqırma yolu ilə azı 14,5h% spirt toplanmasına qədər qıcqırdılması və sonra şərabın kupajına şəkər əlavə olunması ilə hazırlanır.

Tündləşdirilmiş şərablar tünd, şirin və likor olmaqla fərqləndirilir. Onlar qıcqırdılmış, yaxud qıcqırdılıb-spirtləşdirilmiş meyvə giləmeyvə şirələrinin etil spirti və şəkərlə kupaj edilməsi ilə hazırlanır. Yaxşılaşdırılmış keyfiyyətdə tündləşdirilmiş şərablar təbii qıcqırma yolu ilə azi 10h% spirt toplanmış material əsasında hazırlanır.

Ballı şərablar tünd və şirin şərablara bölünür. Qıcqırdılmış yaxud qıcqırdılıb-spirtləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə şirələri, etil spirti və təbii balın kupajından hazırlanır.

Ətirləşdirilmiş şərablar tünd və şirin olmaqla qruplaşdırılır. Onlar qıcqırdılmış, yaxud qıcqırdılıb-spirtləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə şirələri, etil spirti, şəkər və müxtəlif bitki hissələrinin cövhərinin kupajından hazırlanır.

Xüsusi texnologiyalı şərablar tündləşdirilməmiş və tündləşdirilmiş olmaqla qruplaşdırılır. Onların istehsalında meyvə-giləmeyvə materiallarının xüsusi emal üsullarından istifadə olunur. Nəticədə şərabın kimyəvi tərkibində yönəldilmiş dəyişikliklərlə bağlı xüsusi dad keyfiyyəti əmələ gəlir. Xüsusi texnologiyalı tündləşdirilmiş şərablar qıcqırdılmış, yaxud qıcqırdılıb-spirtləşdirilmiş meyvə-giləmeyvə şirələrinin, spirt və şəkərin şəraba səciyyəvi orqanoleptik xüsusiyyət verən texnoloji üsullarından istifadə edilməklə kupajından hazırlanır.

Xüsusi texnologiyalı tündləşdirilmiş şərablar şəkərləşdirilmiş şirənin şəraba səciyyəvi orqanoleptik xüsusiyyət verən texnoloji üsullardan istifadə edilməklə qıcqırdılması və sonra lazım gələrsə kupaja şəkər vurulması ilə hazırlanır.

Bütün şərablar rənginə görə ağ, çəhrayı və qırmızı, keyfiyyətinə görə ordinar və markalı olmaqla fərqləndirilir. Ordinar şərablar – saxlanıb yetişdirilmədən realizəyə verilir. Markalılar isə meyvə və giləmeyvənin müəyyən sortlarından emal olunan və həmin şərabçılıq bölgəsi üçün səciyyəvi və sabit keyfiyyətə malik olan və müəyyən müddət ərzində yetişdirilən yüksək keyfiyyətli şərablardır.

Şərabların Avropa təsnifatı. Avropa İttifaqı ölkələrində şərablar 2 kateqoriyaya bölünür.

1.Müəyyən regionda istehsal olunmuş yüksək keyfiyyətli şərablar (VQPED);

2. Süfrə şərabları (VDT);

Şəkildə keyfiyyətdən asılı olaraq şərabların adlanma pramidası verilmişdir (şəkil 2). Müəyyən yerdə istehsal olunmuş yüksək keyfiyyətli şərablar mənşəyinə görə adlanmaya malik olur (AOC), 5 ildən sonra stabil keyfiyyət həmin şərabdan mənşəyinə görə adlanmasına nəzarət (AOCG) olunan şərablar kimi istifadəyə imkan verir. Belə adlanma zamanı etiketdə yalnız yüksək keyfiyyətli şərablar istehsalı ilə bağlı üzümün yetişdirildiyi coğrafi yer dəqiq əksini tapmalıdır.

Süfrə şərabları ümümu tanınmış zona daxilindəki üzümlüklərdə olan müəyyən sortdan, yaxud onların qarışığından hazırlanır (VDT). Bu şərablar üçün şərabın rəngini göstərmək tələb olunur. Belə şərablar mənşəyinə görə adlanma hüququna malik olmur. Lakin onlar aqrotexnikanın yaxşılaşdırılması, sort və ekoloji şəraitin dəqiqləşdirilməsi hesabına daha yüksək keyfiyyət kateqoriyasına – nəzarət olunan adlanmaya verilə bilər.

Piramidadakı şaquli ox istehsal olunan şərabın keyfiyyətinin yaxşılaşmasını və fərdiliyini göstərir. Şərabların keyfiyyətinin piramida sistemindən aydın olur ki, bu və ya digər üzümlük zonasında şərabların nəzarət olunan adlanmasının bir keyfiyyət kateqoriyasından digərinə keçidi mümkündür. Belə keçidin şərtlərindən biri - üzümlük sahibkarının illik deklarasiyasında üzüm məhsuldarlığının əksini tapmasıdır. Bu, keyfiyyətin formalaşmasında həlledici faktor olur. Məsələn, mənşəyinə görə nəzarət olunan və təminatlı adlanmaya malik şərablar üçün üzümün məksimum məhsuldarlığı 90 s/ha; mənşəyinə görə adlanmasına nəzarət olunan şərablar üçün 120 s/ha; həmin coğrafı zonalar üçün tipik şərablar üçün 160s/ha müəyyən olunur.



Şəkil 2. Şərabların Avropa təsnifatı

ƏDƏBİYYAT

1.Fətəliyev H.K., Mikayılov V.Ş. Tünd alkoqollu içkilər. Bakı: Elm, 2007, 172 səh. 2.Fətəliyev H.K. Şərabçılıq-dan praktikum. Bakı: Elm, 2013, 328 səh. 3.Mikayilov V. Ş. Azərbaycan meyvə və giləmeyvə içkilərinin istehsal texno-logiyasının təkmilləşdirilməsi.Texnika elmləri doktoru elmi dərəcəsi almaq üçün təqdim olunmuş dissertasiya.Gən-cə,2013, 306səh. 4.Литовченко А.М., Тюрин С.Т.Справочник по плодово-ягодному виноделию.- Днепрпетровск, Січ, 2002, 509стр.5.Деменков А.П. и др. Технология плодово-ягодных вин.-Днепрпетровск, Січ,1998, 327стр. (под редакцией д.т.н. А.М. Литовченко).

Классификация плодово-ягодных вин

Т.М.Мусаев, Д.А.Агакишиев

На этом статьи дано классификация плодово-ягодных и крепленных вин. Было исследованы влияние различных способов обработки на качество и химический состав сусло и виноматериалов. Установлено, что полученные виноматериалы с брожением мезги в экспериментальном установке отличается более экстрактивности и повышенной стойкости к белковым помутнениям.

Ключевые слова: *сусло, мезга, виноматериал, вино, экстракт, брожение, установка.*

Classification of the fruit and berry wines

T.M.Musayev, J.A.Aghakishiyev

It was investigated the effect of different processing methods on the quality and chemical composition of the must and wine. Found that the results obtained from the fermentation of wine stocks of pulp in an experimental setting is different and more extractable povyschennoy resistance to protein clouding.

Keywords: *juice, crush, wine equipment, wine, extract, fermentation, plant.*

